SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-2706.2-2006

Paha kodok *(Rana spp)* beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2006

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....i
Prakata.....ii
1 Ruang lingkup.....1
2 Istilah dan definisi.....1
3 Jenis bahan baku.....1
4 Bentuk bahan baku.....1
5 Asal bahan baku.....1
6 Mutu bahan baku.....1
7 Penyimpanan bahan baku.....1
Bibliografi.....2

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2006

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas Paha kodok (*Rana spp*) beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2706-1992 yang disusun oleh panitia teknis perikanan dalam rangka perbaikan setelah lima tahun dan mengikuti perkembangan teknologi pengolahan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsesus pada tanggal 24 Nopember 2005 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1 Undang-undang perikanan No 31/2004 Tentang Perikanan.
2 Undang-undang pangan No 7 tahun 1996 tentang Pangan.
3 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
7 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Paha kodok (*Rana spp*) beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan jenis bahan baku; bentuk bahan baku; asal bahan baku; mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku.

2 Jenis bahan baku

Bahan baku yang digunakan adalah kodok dengan jenis *Rana spp.*

3 Bentuk bahan baku

Bahan baku berupa kodok utuh hidup yang belum mengalami penyiangan atau pengolahan lain.

4 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari alam dan budidaya yang tidak tercemar.

5 Mutu bahan baku

5.1 Bahan baku selama dipengumpul harus hidup, tidak cacat, bersih dan bebas dari setiap sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

5.2 Secara sensori bahan baku paha kodok mempunyai karakteristik kesegaran *:*

- Kenampakan : Utuh, mata cerah, warna daging dan otot putih kekuningan
- Bau : Segar spesifik jenis
- Tekstur : Kompak, elastis dan otot kuat

6 Penyimpanan bahan baku

Bahan baku yang menunggu proses lebih lanjut, disimpan dalam wadah yang saniter dan tetap dipertahankan suhunya dengan menggunakan es sehingga suhu pusat produk maksimal 5°C.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2006

Bibliografi

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, *tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.*

SNI 01-2706.1-2006, *Paha kodok* (*Rana spp*) *beku–Bagian 1: Spesifikasi*

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2006

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2006

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id

© BSN 2006